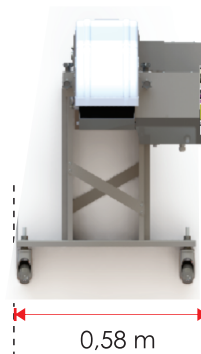
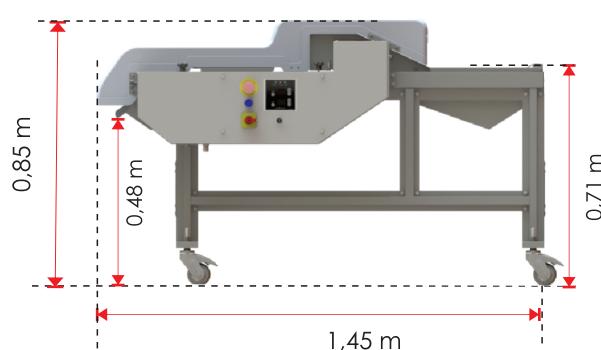


**CÓDIGO 45423****Descrição:**

Opção ideal para complementar e dinamizar a sua linha de produção, garante maior produtividade e qualidade para seus empanados.

A empanadeira R2 é capaz de empanar 10.000 unidades de produtos de até 20g por hora. O seu processo de produção é bem simples, ela deve ser alimentada com o líquido ligante e a farinha de empanamento de sua preferência, assim, a esteira rolante poderá fazer o processo de empanamento do início ao fim com agilidade e eficiência, garantindo que o produto seja empanado por inteiro, sem amassar, danificar ou deixar marcas no seu produto final.

**Peso líquido:**
46 kg**Imagem ilustrativa*

Dados para transporte:	Altura: 0,90 m Largura: 0,65 m Comprimento: 1,65 m		Peso bruto: 88 kg
Motorização:	Esteira líquido	46W	
	Esteira farinha	46W	
Recirculação de líquido	Não há (sistema de imersão do salgado)		
Tamanho de salgado:	Salgados de 8 a 180g		
Farinha:	Quantidade: 7 kg (não exceder para não sobrecarregar o motor) Tipo: industrializado ou artesanal		
Líquido de empanamento:	Volume: 10,5 litros aproximadamente Tipo: sem restrição		
Sistema de empanamento:	Por imersão do salgado no líquido		

Capacidade produtiva de **200 kg/h** ou unitária de acordo com o peso do produto:

UNIDADES*/ hora	10.000	10.000	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100
Peso do produto	8 g	20 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g

* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.

Dados elétricos:

220 V

Instalação monofásica ou bifásica de acordo com a região do país (padrão MCI)

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue
90 W	2 A	1,5 mm ²	1,5 mm ²	Tomada padrão 10A

A Empanadeira R2 MCI deverá ser instalada com aterramento adequado conforme NBR5410.

A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI.

Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto.

Comprimento do cabo de alimentação = 1,7 m

Painel elétrico:

PAINEL DE CONTROLE OPERACIONAL

BOTÃO DE PARADA DE EMERGÊNCIA

BOTÃO DE REARME

utilizado após ligar a chave geral seccionadora ou na retomada da produção após liberado o botão de emergência.

CHAVE GERAL SECCIONADORA
energiza o equipamento

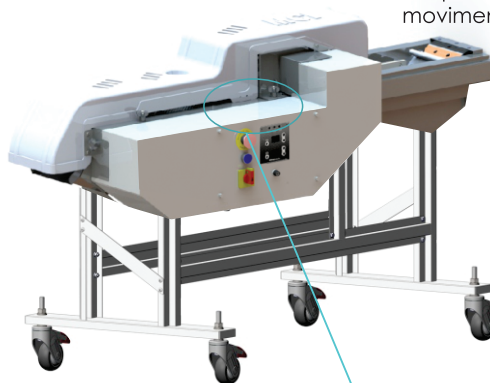


Dispositivos de segurança de trabalho NR12:



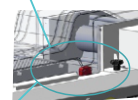
PROTEÇÃO DE SEGURANÇA

impede o acesso ao movimento das esteiras



SENSOR DE SEGURANÇA

para o posicionamento da proteção de segurança, apenas quando devidamente encaixado, libera o funcionamento das esteiras.



A Empanadeira R2 dispõe de elementos de segurança que atendem integralmente a Norma Regulamentadora de Segurança de Trabalho, NR12, contendo proteções fixas, proteções móveis e dispositivos para garantir a segurança do operador na prevenção de acidentes.